

**MIRIAM MOLINA, GERENTE DE LA DOP QUESO IDIAZABAL**

## Un alimento tradicional como punta de lanza de la innovación

Texto: Luis Guijarro / Fotos: CRDOP Queso Idiazabal

La relación de Miriam Molina con el mundo del queso Idiazabal no es casual. Comenzó hace ya dieciséis años. Anteriormente realizó sus prácticas de fin de carrera en una pequeña quesería, pasó por el Departamento de Asistencia Técnica del Instituto Lactológico de Lekunberri, su doctorado fue en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y su tesis doctoral versó sobre la seguridad alimentaria aplicada al Idiazabal. Hoy es la gerente de la denominación de origen protegida (DOP) de esta conocida marca y conoce como pocas personas el sector, los problemas a los que se enfrenta y el reto innovador aplicado a su futuro.

Hablar del queso Idiazabal es hacerlo de un sabor milenario que ha trascendido en el tiempo; en parte por tener una DOP que le lleva a estar reconocido por la Unión Europea, cumpliendo todas las condiciones que le marcan desde Bruselas, el MAPAMA y los Gobiernos Autonómicos. Nació en 1987 y es la decana del País Vasco. Se creó para defender el mercado, reservado para el conjunto de los auténticos elaboradores y elaboradoras, y garantizar a los consumidores su origen (País Vasco y Navarra), la calidad y el distintivo de la marca.

“Cada pieza de queso lleva un número en su corteza, con el que podemos seguir la trazabilidad del mismo, quién lo ha hecho, qué día, cuántos ejemplares se hicieron ese día e incluso de dónde procedía la leche”, explica Miriam Molina, gerente de la DOP Idiazabal.

Su calidad la refrendan inspecciones periódicas tanto a ganaderías como a rutas de recogida, queserías y puntos de venta, que permiten comprobar *in situ* que se cumplen todos los requisitos exigidos en el reglamento. “Tengo que reconocer que echo en falta los reconocimientos sobre el terreno -comenta Molina-, labor que hacen, y muy bien, los inspectores, pero es que sólo somos cuatro mujeres y no damos abasto. Recibimos las inspecciones, los ensayos y los informes que

desde el exterior realizan los laboratorios. Ahora tengo que andar mucho por las decenas de ferias y concursos nacionales e internacionales, y eso me lleva mucho tiempo”.

Esta quesera dice sentirse muy orgullosa de trabajar con un alimento tradicional que está en la punta de lanza de la innovación: “trabajamos con uno de los primeros comités de cata de denominación de origen acreditados en el Estado; experiencia que hizo que los laboratorios italianos, cuando quisieron acreditarse para certificar el queso *parmigiano*, realizasen entes colaborativos con los nuestros, pertenecientes a la Universidad Pública del País Vasco, para tomar muy buena nota de nuestro modelo de trabajo”.

### TÉCNICAS DE IDENTIFICACIÓN GENÉTICA

Pero la DOP Idiazabal no se ha quedado ahí y sigue avanzando con las más modernas herramientas de control de calidad. Así, en 2017 se ha convertido en la primera DOP de quesos de Europa que utiliza sistemas



Miriam Molina trabaja en uno de los primeros comités de cata de Denominación de Origen acreditados en el Estado.

avanzados de control basados en análisis genéticos, técnica desarrollada por el centro tecnológico AZTI que sirve para facilitar el control que asegura la exclusividad del origen de la leche empleada, a la vez que aporta una herramienta para mejorar el proceso de control.

Con esta tecnología se determina genéticamente incluso si la leche utilizada en los quesos proviene exclusivamente de ovejas de las razas latxa o carranzana, tal como especifica la DOP. Esta identificación genética puede realizarse tanto en la leche, como en unidades de queso ya producidas y en cuñas.

Molina quiere destacar además dos proyectos surgidos a finales de 2016. “Como en nuestra zona de producción tenemos ganaderías muy pequeñas, que están muy diseminadas en pequeños caseríos, necesitábamos desarrollar un sistema para mejorar la logística de recogida de la leche, haciéndola más sostenible hasta que llega a las queserías. En este proyecto han participado las queserías, las ganaderías y los propios desarrolladores. Estamos muy satisfechos porque hemos creado una herramienta que además ha dado muy buen resultado en los porcentajes de ahorro energético”.

Pero no se han detenido ahí, por eso destaca que también han creado dinámicas entre los diferentes eslabones de la cadena para un mejor reparto del valor. En este caso se han unido la innovación social con la económica y han participado en el mismo los productores de leche, de queso y los principales grupos comerciales.

“Actualmente trabajamos en un nuevo proyecto sobre alimentación y aprovechamiento de pastos –prosigue la quesera-. Buscamos que la alimentación del animal sea en su propia zona, comprobar que nuestros rebaños comen, al menos en el 50 por ciento, en nuestra zona geográfica; y hemos visto que es así, que la imagen de producto vinculada al territorio realmente se cumple a través de la alimentación y el pastoreo”.

Molina apostilla que “gracias a estos proyectos se nos ha facilitado el acceso para participar en foros europeos de innovación. Lo que mayor valor otorga al producto es el origen de la leche, por eso se necesitan buenos sistemas de control. Pero sobre todo buscamos que al consumidor no se le engañe y sepa que lo que está comprando es verdad”.

## DISTINTIVO DE CALIDAD

El consejo regulador vela porque se cumplan todos los requisitos, certificando el producto a través de la banda roja y el sello de su etiqueta y su contraetiqueta holográfica numerada.

Las principales garantías de la DOP son:

- La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es el País Vasco y Navarra, salvo los municipios que integran el valle del Roncal.
- Solo se puede utilizar leche cruda de oveja *latxa* y *carranzana*, sin mezcla.
- La maduración mínima es de dos meses.
- El contenido mínimo de materia grasa frente al extracto seco es del 45 por ciento.
- El queso deberá superar tanto pruebas de tipo sanitario como organoléptico.



La *latxa* es una raza ovina propia del País Vasco y Navarra que también se extiende por zonas limítrofes de Cantabria.

